取扱説明書

MEAT GRINDER

電動肉挽き機

AMG31A

この度は当社製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。
使用前にまず取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にご使用下さい。
取扱説明書はいつでも見られるようにお手元に保管して下さい

本製品は日本国内においてのみ使用可能です。This product can be used only in Japan

MADE IN CHINA

安全上のご注意

本書に記載した注意事項は次のように危険の程度や内容に応じて使い分けております。
製品をお使いになる前に必ずお読みください。

表示の説明	
⚠ 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠ 注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物質損害の発生が想定される内容を示します。

●重傷とは、失明、けが、やけど（高温、低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび、治療に入院・長期の通院を要するものを指します。
●傷害とは治療に入院や長期の通院を要さないけが、やけど、感電などを指します。
●物的傷害とは家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

安全にご使用いただくために

●取扱説明書に記載されていない方法や目的でのご使用あるいは、用途以外の目的でのご使用は事故やけがの原因となりますので、絶対におやめください。
●お客様の不注意による破損やけがに対する責任は負いかねますので予めご了承ください。
●万が一、故障していたり故障と思われる場合はご使用にならないでください。
●取扱説明書の使用ガイドライン、指示が守られない場合は責任を負いかねます。
●お子様の近くで使用しないでください。

⚠ 警告

●本製品は一般家庭用です。業務用としてお使いになるのはおやめください。
●AC100V 以外では使用しないでください。
火災・感電の原因になります。
●定格時間以上（10 分）の連続運転は絶対にしないでください。
故障の原因になります。
●本体を落としたり、ぶつけたりしないでください。
故障の原因になります。
●水につけたり、水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。
●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。
やけど・感電・ケガをする恐れがあります。
●本製品を持ち運ぶ際は、必ず両手で本体を持ち、ホッパートレーやヘッドのみを持たないようにしてください。
故障の原因になります。
●カットプレートの交換及びヘッドの取外しは、必ずスイッチを「OFF」にし、差込みプラグを抜いてから行ってください。
故障や事故の原因になります。
●修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理・改造はしないでください。
発火したり、異常動作して、ケガや事故の原因になります。

⚠ 注意

●差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜いてください。
感電やショートして発火する恐れがあります。

●スイッチが「OFF」になっていることを確認してから、差込みプラグを抜き差ししてください。
不意な始動によりケガや事故の原因になります。

●電源コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。

●電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

●不安定な場所では使用しないでください。
ケガや事故の原因になります。

●熱器具やガスコンロのそばには置かないでください。
本体の変形によるショート発火の原因になります。

●運転中に移動させないでください。
ケガや事故の原因になります。

●使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜いてください。
ケガややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

●使用後は、ヘッドの内部をよく掃除し、乾いた布等で拭き取ってから保管してください。

●カットプレートやカットナイフは使用後速やかに取外し、よく洗って拭き取り、食用油（サラダオイル等）を塗布し、防錆してから保管してください。

●本製品本来の使用目的以外のご使用は、絶対にしないでください。

●チューブアタッチメントを使う時はカットプレートとカットナイフを取付けないでください。

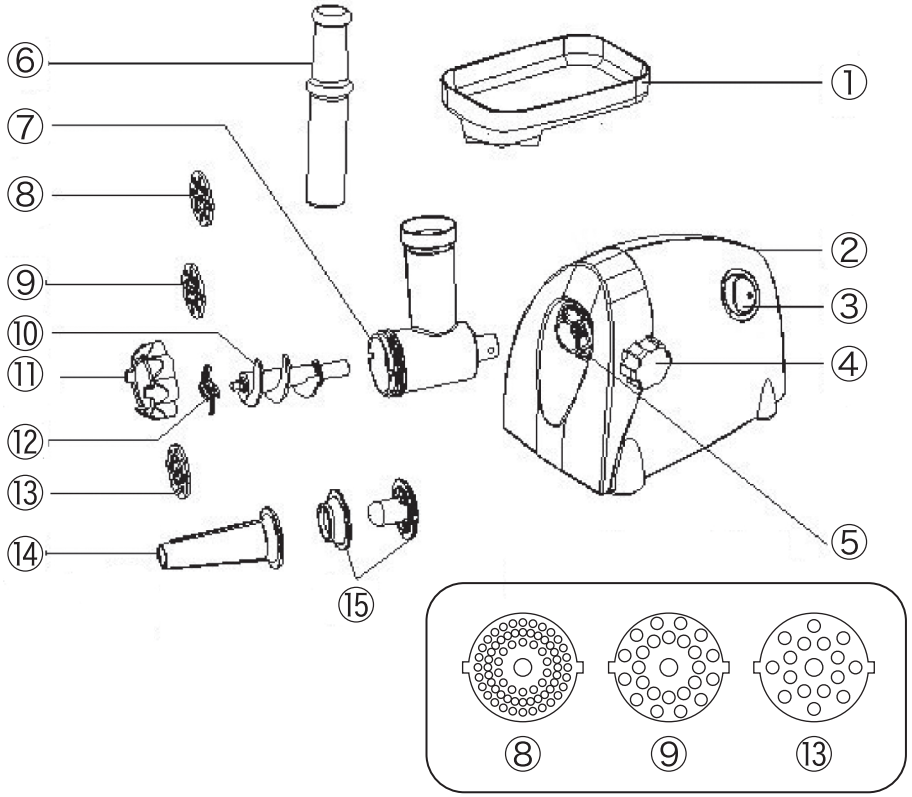
●手で食品を押し込まないでください。必ず付属の押し棒を使用してください。

●本製品は水分を多く含んだ軟らかい食品の加工用機器です。
乾燥した硬い食物、穀類、魚、繊維の多い食品（しょうが等）素材のミンチ・粉砕などは出来ません。硬い素材などを使用した場合は、モーターの故障の原因になります。

●規定使用時間（定格時間 10 分）以上は連続で使用しないでください。連続で使用する場合は、定格時間内で一旦止め、最低 10 分以上間隔をあけてモーターが冷めたのを確認してから改めてスイッチを押してください。

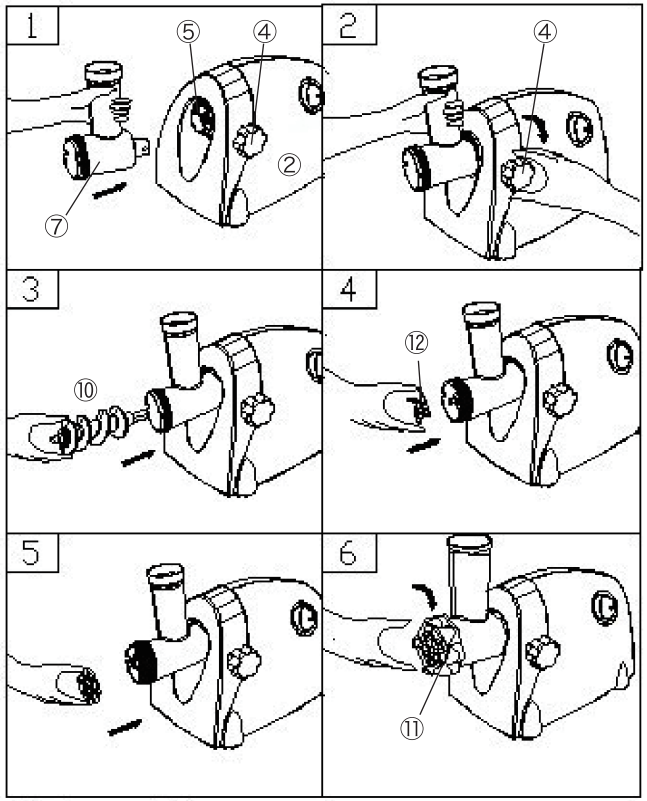
●使用中、スイッチの切替をする時は 30 秒間休ませてから行ってください。

各部名称



NO.	部　品　名	NO.	部　品　名
①	ホッパートレー	⑨	カットプレート中 5mm
②	本体	⑩	スクリュー
③	ON/OFF/REVERSE スイッチ	⑪	キャップリング
④	ロックノブ	⑫	カットナイフ
⑤	駆動シャフト	⑬	カットプレート大 7mm
⑥	押し棒	⑭	ソーセージノズル
⑦	ヘッド	⑮	チューブアタッチメント
⑧	カットプレート小 3mm		

組み立て方法



1 駆動シャフト⑤にヘッド⑦を挿入します。
はめ込み式になっておりますので、しっかりと押し込んでください。

2 ロックノブ④で固定します。
ロックノブを締め付け、引っ張っても抜けないようにしてください。

3 スクリュー⑩を挿入します。
スクリュー⑩をヘッド⑦の奥の軸穴に差込み、穴に合わせて押し込んでください。

4 カットナイフ⑫を取付けます。
スクリュー⑩の先端に、カットナイフ⑫の切刃を手前にして、角穴に合わせて挿入してください。

5 カットプレート⑧⑨⑬を取付けます。
お好みのカットプレートを突起部に合わせてはめ込んでください。
※カットプレートは、穴の大きいものから順に使用し、2〜3 工程に分けて作業するようにしてください。

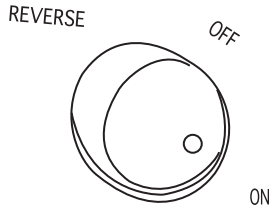
6 キャップリング⑪を取付けます。
キャップリング⑪をヘッド⑦のネジ山に合わせてねじ込んでください。

⚠ 注意	カットナイフを取り付ける際、必ず切刃が手前になるようにして、角穴に合わせて挿入してください。逆に付けて運転すると、きちんとミンチにならなかったり、ヘッドが削られ、金属屑が出る場合があります。

使用方法

⚠ 警告	●本製品は、一般家庭用ですので、業務用には使用しないでください。
	●本製品は、生肉・生魚・蒸しイモ・豆腐などの水分が多く含んだ食品を細かく挽くための製品です。乾燥した穀物や魚、しょうがなどの繊維の硬い素材などに使用しますと、モーターが回らなくなっｔらい、ギアが破損するなど、故障の原因になります。
	●肉挽き作業は、1 工程で終わらそうとせず、穴の大きなプレートから順に 2〜3 工程に分けて作業してください。いきなり穴の小さいプレートを使用すると、モーターに負担がかかり、製品の寿命を縮める原因になります。

スイッチの取扱い方法



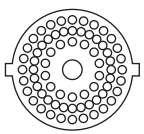
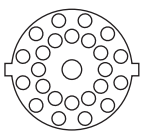
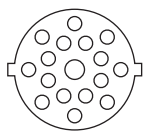
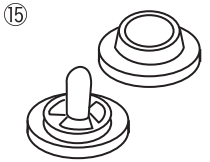
「ON」・・・正回転

「OFF」・・・停止

「REVERSE」・・逆回転　※押している間のみ作動します。

⚠ 注意	スイッチの切替はすぐには行わないでください。切替をする時は 30 秒間休ませてから行ってください。

カットプレートについて

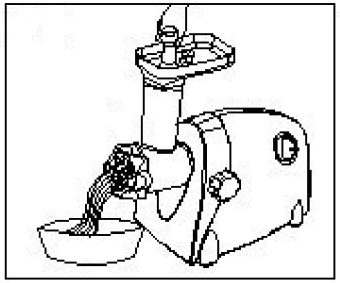
⑧	⑨	⑬	⑮
			
カットプレート小 3mm	カットプレート中 5mm	カットプレート大 7mm	チューブアタッチメント
肉類の細挽き用	肉類の中挽き用	肉類の粗挽き用	蒸したイモ類、小麦粉などの練り上げ用

使用手順

⚠ 注意	**本製品には、サビを防止するために食用の油が塗ってあります。 お使いになるときは、本体を除く各部品を中性洗剤で洗ってください。**

1 スイッチが「OFF」になっているのを確認し、差し込みプラグを 100V 用のコンセントに差込みます。

2 ホッパートレー①をヘッドに取付け、食材を入れます。



3 スイッチを「ON」にします。
ヘッド内のスクリューとカットナイフが回転しているのを確認してください。

4 肉挽き作業を開始します。
食材を押し棒で押し込みます。

詰まったときは

1 スイッチを「OFF」にして停止してください。

2 30 秒後、スイッチを「REVERSE」にしてスクリューを何回転か動かしてください。

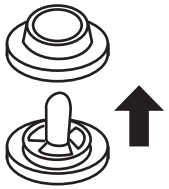
3 この作業をしても詰まりが解消されない時は、電源プラグを抜き、ヘッドの中の食材をきれいに取り除いてください。

※モーターが止まったり、詰まってしまうのは、材料の素材が硬すぎたり、材料の入れる量が多すぎることによって起こります。

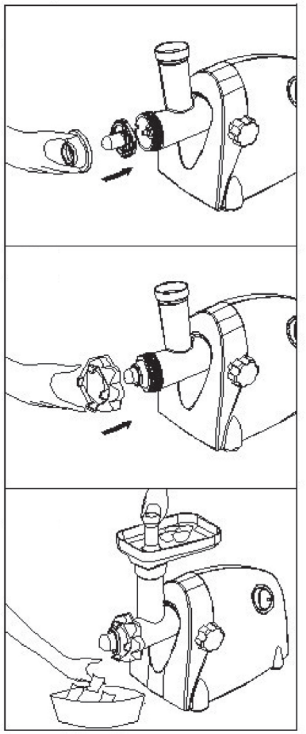
⚠ 注意	**本製品では、乾燥した穀物や魚、しょうがなどの繊維の硬い素材の粉砕はできません。粉砕作業をする場合は、ミルミキサーや粉砕機等を利用することをお勧めします。**

チューブアタッチメントの使用方法

蒸し上げたイモ類、小麦粉などの練り上げに使用します。
※蒸し上げたイモ類は、必ず皮を除去してください。
目詰まりの原因になります。

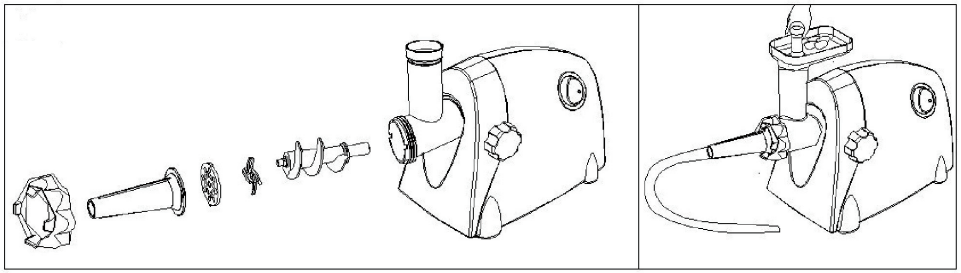


チューブアタッチメントを使用するときは、カットナイフとカットプレートを取外してから、チューブアタッチメントを取付け、キャップリングをしっかりと締め付けてください。



ソーセージ用ノズルの使用方法

下図の手順でソーセージ用ノズル⑭を取付けます。
ノズルの先端に羊腸などのケーシングを取付け、味付けしたミンチ肉をホッパートレーに入れ、電源を「ON」にし、腸詰めをしていきます。

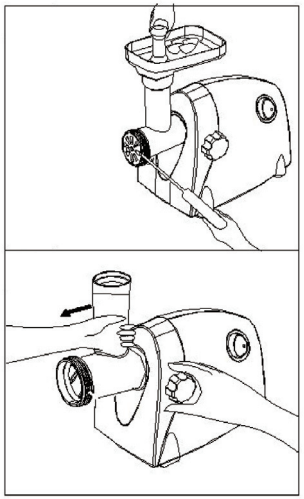


お手入れ方法

⚠ 注意	お手入れの際は、必ずスイッチを「OFF」にし、差し込みプラグを抜いてください。

使用後は、キャップリング・カットプレート・カットナイフ・スクリュー・ヘッドを取外し、中性洗剤でよく洗い、十分乾燥させてから食用油（サラダオイル等）を塗布し、防錆して保管してください。

※カットプレートを外すとき、マイナスドライバーを使用し、カットプレートとヘッドのすき間に差し込んで動かすと簡単に外すことができます。



本体に付着した汚れは、ぬるま湯か中性洗剤に浸したやわらかい布をよくしぼって拭き、さらに乾いたやわらかい布で洗剤が残らないように拭き取ってください。シンナー・ベンジン・アルコールなどは使用しないでください。プラスチック部品が変形したり、破損の原因になります。

⚠ 警告	本体は、絶対に水洗いはしないでください。 モーター内に水が入り、故障の原因になります。

製品仕様

品番	AMG31A
サイズ	325×200×345mm
重量	2.8kg
定格電圧	100V 50/60Hz
消費電力	300W
モーター回転数	15000±15%rpm
処理能力	380g/ 分
定格時間	10 分
安全機能	温度過昇防止機能
コードの長さ	95cm
材質	ABS 樹脂、アルミニウム、ステンレス
付属品	ホッパートレー、カットプレート 3 種 チューブアタッチメント、押し棒 ソーセージノズル

※規定使用時間（定格時間 10 分）以上は連続で使用しないでください。連続で使用する場合は、定格時間内で一旦止め、最低 10 分以上間隔をあけてモーターが冷めたのを確認してから改めてスイッチを押してください。

※商品は改良の為、仕様・外観など予告なく変更する場合がありますので、予めご了承ください。